

COCINA:

“Parte de la casa donde se hace fuego y se guisa” (Cámara,2011).

“Es el elemento más característico de la casa soriana. Además de la misión inherente a su nombre, desempeña la de comedor y sala de estar y constituye el centro de toda la vida hogareña” (Ruiz, 1999).

- **46-Arcón:** antaño no existían los armarios. Ahí se guardaba los productos y dependiendo del tamaño también los utensilios de cocina.



- **9-Copitas de cristal de licor:** Copitas pequeñas para beber el licor.



- 144-Juego de botella y 20 vasos →



- 89- Licorera y vasos (Juego de vasitos con licorera de cristal): set de vasos para tomar licor junto con la botella o recipiente del que se sirve. “Utensilio de mesa donde se colocan las botellas o frascos de licor y a veces los vasos o copas en que se sirve” o “botella de cristal decorada para guardar y servir licores” (RAE).



- 5-Chapa del hogar: se colocaba debajo del fuego para que no se quemaran las baldosas y para, una vez apagado el fuego, recoger mejor las cenizas.



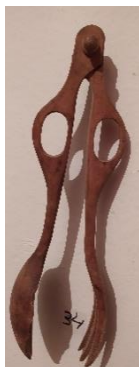
- **59-Manzador:** Utensilio con el que, a base de hacer fuerza hacia arriba y hacia abajo, se separaba la leche del suelo para la elaboración de la mantequilla.



- **40-Cesta con huevos:** Recipiente para transportar y recoger los huevos.



- **34-Pinzas de servir de madera:** utensilio compuesto por una cuchara y un tenedor en forma de tijeras para servir.



- **138, 105, X,131-Rallador:** “Utensilio de cocina, compuesto principalmente de una chapa de metal, curva y llena de agujerillos de borde saliente, que sirve para desmenuzar el pan, el queso, etc., restregándolos con él” (RAE). Los hay muy variados.



- **84- Set de 13 tazas doradas:** “Vasija pequeña, por lo común de loza o de metal y con asa, empleada generalmente para tomar líquidos” (RAE).



- **135-Máquina de picar carneo manivela de morcilla (cocina):** pieza empleada para darle vueltas a la máquina de embutidos o picadora.



- **11-Set de 4 Planchas de ascuas:** Antigamente no existía la calefacción, por lo que en el interior de la plancha introducían ascuas para poder generar así calor y, al ser el metal un material conductor, se generaba entonces calor para poder planchar. “Utensilio de hierro, ordinariamente prismático-triangular, muy liso y acerado por su cara inferior; en su interior se echan ascuas y que en la superior tiene un asa por donde se coge para planchar la ropa” (Cámara, 2011). En el caso de no tener un orificio para introducir las ascuas, se calentaba la plancha en la cocina de leña y se procedía al planchado de la ropa.



- **568,132- Heladera:** Se trata de una máquina de hacer helados que funciona gracias a un mecanismo simple: se introduce el alimento en el interior y, alrededor, se añaden los hielos. Posteriormente, se deja enfriar hasta que se forma el helado.



- **653-Gaseosa Navalpotro en botella de cristal**



- **106-Cortador de pasta y repostería:** rueda de para hacer recortes o marcas en la masa especialmente para confitería, panadería o pastelería.



- **96a y b-Tenedor rústico para trinchar:** Utensilio para servir y trinchar.



- **33-Pala o espátula de madera:** es un utensilio de cocina que sirve para mezclar ingredientes.



- **30-Colador:** “Utensilio de cocina con forma de cazo con una malla metálica para colar líquidos” (Cámara,2011).



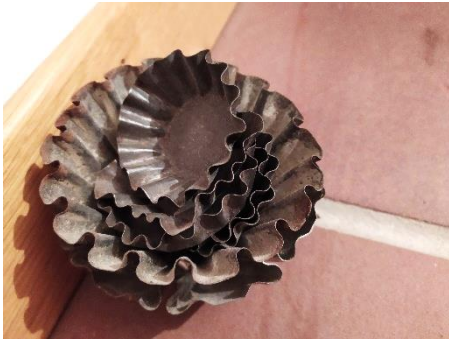
- **Colador de café:** Antiguo colador para hacer café hecho de madera, metal y tela. Para colar el café, se va añadiendo agua sobre el colador hasta mojar todo el café mientras se van haciendo pausas paulatinamente.



- **133-Flanero con tapa:** “Molde en que se cuaja el flan” (RAE).



- **118- Moldes de repostería:** “Pieza en que se hace en hueco la forma que quiere darse en sólido a la materia que se vacía en él” (RAE). En este caso, se trata de aluminio para verter la masa de repostería.



- **Lata multiusos:** Especie de cofre de hojalata principalmente para guardar las pastas, pero que podría contener también cualquier objeto y servir, por ejemplo, de costurero.



- **31-Embudo:** “Utensilio de forma cónica, rematado en un tubo estrecho, que sirve para rellenar recipientes con líquido” (Cámara,2011).



- **469- Exprimidor:** “Instrumento usado para estrujar la materia cuyo zumo se quiere extraer” (RAE).



- **28-Molinillo de café:** “Instrumento pequeño para moler” (RAE).



- **109-Mortero:** “Utensilio a manera de vaso que sirve para machacar en él especias, semillas...” (RAE). Concretamente, este es de madera.



- **139-Puchero pequeño de barro:** “Vasija de barro, porcelana, loza, cristal, etc., con cuello y boca anchos y una o dos asas” (RAE).



- **141-Pie de la tinaja o patas de madera:** Soporte para la tinaja grande. Servían para que la olla estuviera en un sitio seco y que, a su vez, no cogiera la humedad o los sabores del suelo.



- **75-Tinaja de barro grande de cocina:** “Recipiente de barro con boca ancha, un poco más grande que una orza, sirve para guardar agua y otros líquidos” (Cámara, 2011).



- **43- Cobertera:** Tapa de madera para que la tinaja de barro cubra en interior de la tinaja. “Tapa circular, con un asa o un botón en el centro, para las ollas y otras vasijas” (RAE).



- **13-Sartén con patas:** “Recipiente de cocina, generalmente de metal, de forma circular, poco hondo y con mango largo, que sirve sobre todo para freír” (RAE). En este caso, esta sartén está provista de patas para colocarse encima del fuego en la cocina de leña. El mango es tan largo para ganar así profundidad y no quemarse al acercarse al fuego.



- **27-Tenazas de metal para la lumbre:** “Instrumento de metal, compuesto de dos brazos paralelos y que por el otro tienen forma propia para coger la leña de las chimeneas” (Cámara, 2011).



- **119-Badila o paleta de metal:** “Paleta de hierro o de otro metal, para mover y recoger la lumbre en las chimeneas y braseros” (RAE).



- **48-Puchero tentetieso:** “Vasija de barro, porcelana, loza, cristal, etc., con cuello y boca anchos y una o dos asas” (RAE).



- **53, 54a, b, c-Sesero:** “Hierro trabajado en forma semicircular y con tres patas para encajar y asegurar en él los pucheros en la cocina de campana o francesa” (Cámara, 2011).



- **Sartén de metal:** “Recipiente de cocina, generalmente de metal, de forma circular, poco hondo y con mango largo, que sirve sobre todo para freír” (RAE). En este caso, el mango es tan largo para ganar profundidad y no quemarse por acercarse al fuego.



- **108- Vasero:** utensilio para colocar los vasos.

- **271-Caldero metal:** Caldera de cobre para hacer calderetas, morcillas...En definitiva, para guisar.



- **8b-Puchero pequeño de barro:** “Vasija de barro, porcelana, loza, cristal, etc., con cuello y boca anchos y una o dos asas” (RAE).



- **85-Allar:** Cadena de hierro para sujetar y colgar el caldero. En cuanto a la RAE, se define como: “Cadena que pende del cañón de la cocina de campana. En su parte inferior tiene un gancho para sujetar las calderas sobre el fuego”.



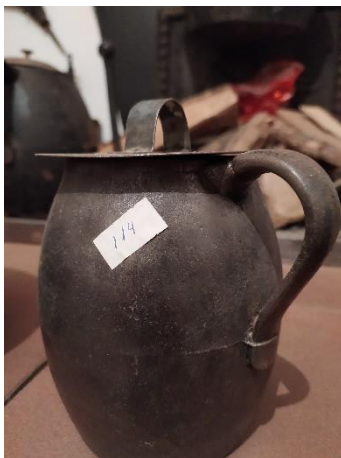
- **588-Aceitera de lata metal:** Recipiente para contener el aceite.



- **58-Banquito cocina o escabel:** Se trata de un banco pequeño que se colocaba alrededor del fuego para sentarse y calentarse en el hogar.



- **114-Puchero de hierro:** Especie de vasija de barro con una sola asa que se colocaba junto al fuego para cocer la comida.



- **256-Cazuela de barro 3 patas:** “Vasija, por lo común redonda y de barro, más ancha que honda, que sirve para guisar y otros usos” (RAE). De hecho, esta está hecha de barro.



- **35-Puchero de hierro grande:** “Vasija de barro, porcelana, loza, cristal, etc., con cuello y boca anchos y una o dos asas” (RAE). En concreto, esta es de metal y se usaba para contener líquidos.



- **88, 37 a y b-Palmatoria:** “Especie de candelero bajo, con mango y pie, generalmente de forma de platillo” (RAE). Servía como sistema de alumbrado.



- **51-Sesero:** “Hierro trabajado en forma semicircular y con tres patas para encajar y asegurar en él los pucheros en la cocina de campana o francesa” (Cámara, 2011).



- **69-Cedazo de cocina:** “Instrumento compuesto de un aro y de una tela, por lo común de cerdas, más o menos clara, que cierra la parte inferior. Sirve para separar las partes sutiles de las gruesas de algunas cosas, como la harina, el suero, etc.” (RAE). Especie de criba que separa la harina del salvado de trigo, es decir, es útil para tamizar la harina, entre otras cosas.



- **76-Caldero de pobre:** Caldera de cobre para hacer calderetas, morcillas...en definitiva, para guisar.



- **112-Cocina económica o de carbón:** cocina de ascuas y portátil. Según Cámara (2011), “es un aparato de hierro en el cual la circulación de la llama y el humo del fogón comunica el calor a varios compartimentos y economiza así combustible.”



- **1-Fuelle:** “Instrumento para recoger aire y lanzarlo con una dirección determinada. Con él se avivan las ascuas de la cocina o de la fragua” (Cámara,2011).



- **115-Cazo:** “Utensilio de cocina que consta de un mango largo y un cuenco semiesférico es un extremo y que se utiliza para trasvasar líquidos (Cámara,2011).



- **7-Tentemozo:** dicho del utensilio para colocar encima de la lumbre las sartenes para freír.



- **616-Tinaja plana de barro:**



- **213-Puchero grande de barro:** “Vasija de barro, porcelana, loza, cristal, etc., con cuello y boca anchos y una o dos asas” (RAE). En concreto, esta es de barro y se usaba para contener líquidos.



- **Para el alumbrado,** existían diferentes sistemas que se encuentran repartidos por toda la cocina:
 - **90, 92a-Lámpara de aceite/candil:** “Conocida como lámpara de aceite o candelá, se realiza a partir de un recipiente que contiene aceite combustible. Sobre el líquido inflamable, se coloca un pedazo de corcho o de madera, que flota sobre la solución. En el pedazo de corcho se fija una mecha encerada que queda por encima de todo el recipiente, orientado hacia arriba” (Desenfuda, 2018).
 - **91, 92c, b-Lámpara de carburo:** Según EcuRed, hace alusión a una “lámpara que trabaja con energía desprendida por la reacción de agua y el carburo emitiendo una luz brillante bien intensa”. Igualmente, también señala que “toda lámpara de carburo consta de un depósito superior de agua, y mediante una válvula reguladora deja gotear el agua al depósito inferior donde se encuentra el carburo, produciéndose así gas acetileno, que por medio de un conducto se dirige al mechero o quemador, que se encuentra situado en el exterior, produciendo una llama intensa y muy brillante” (Ecured).



- **72 a,b,c,- 3 Sartenes con patas:** “Recipiente de cocina, generalmente de metal, de forma circular, poco hondo y con mango largo, que sirve sobre todo para freír” (RAE). En este caso, esta sartén está provista con patas para colocarlas encima del fuego en la cocina de leña. El mango es tan largo para ganar profundidad y no quemarse por acercarse al fuego.



- **Fuente:** “Plato grande que se usa para servir los alimentos” (Cámara, 2011).



- **23-Lámpara de mecha o de alcohol:** “Una lámpara de alcohol [...] se compone de un recipiente de vidrio con una tapadera de rosca y una mecha de tela en la tapadera, se pone alcohol en el interior y se deja que este se moje con el alcohol para después encenderlo”. Daba tanto luz como calor.



- **147-Tapa de metal grande:** Tapa de metal de la tinaja de barro para cubrir en interior de la tinaja. “Tapa circular, con un asa o un botón en el centro, para las ollas y otras vasijas” (RAE).



- **Tapa de metal:** Tapa de metal de la tinaja de barro para cubrir en interior de la tinaja. “Tapa circular, con un asa o un botón en el centro, para las ollas y otras vasijas” (RAE).



- **122/147-Tapa de metal:** “Tapa circular, con un asa o un botón en el centro, para las ollas y otras vasijas” (RAE).



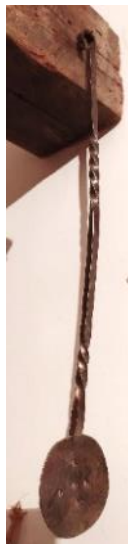
- **516- Pala de madera:** es un utensilio de cocina que sirve para mezclar ingredientes.



- **42-Plato cerámica blanco:** Recipiente pequeño plano y redondo. Es un utensilio de mesa destinado a comer en él.



- **2 Cucharrenas o espumaderas de forja:** “Espumadera o paleta ligeramente cóncava y con agujeros con que se espuma el caldo o cualquier otro líquido para purificarlo, o se saca de la sartén lo que se fríe en ella” (RAE). Asimismo, de acuerdo con Cámara (2011) se trata de: una “paleta formada por un disco de metal y un mango largo. Se emplea para dar vuelta a las viandas que se cocinan en una sartén grande”.



- **519 y X-Molinillo grande:** Set de 2 molinillos o “instrumentos para moler” (RAE).



- **117-Badil:** recogedor de hierro para que las ascuas no se salgan fuera.



- **517-Colador de terracota:** “Colador o pieza con agujeros grandes en donde se escurre alguna cosa empapada en un líquido” (RAE). Según Heras (1992), se dice del “recipiente de barro, de boca y cuerpo ancho, con una gran cantidad de agujeros en la parte inferior del cuerpo y londo, permitiendo el filtraje y tamizado de materiales, alimentos, etc”.



- **62-Sartén grande de hierro:** Utensilio circular de hierro para freír compuesto de un mango tan largo para no quemarte en el fuego y alcanzarlo sin acercarte al fuego demasiado.



- **Escurridor metal:** “Colador o pieza con agujeros grandes en donde se escurre alguna cosa empapada en un líquido” (RAE).



- **Colador de metal:** Utensilio para separar el líquido de cualquier otra sustancia sólida generalmente en forma de manga.



- **Cuchara de madera:** En este caso, es de madera, y se dice de aquel “utensilio que se compone de una parte cóncava prolongada en un mango, y que sirve, especialmente, para llevar a la boca cosas líquidas, blandas o menudas” (RAE).



- **111 (de cristal) y 510-Frutero:** Según la RAE, dicho de un utensilio “que sirve para llevar o para contener fruta”.



- **77-Rodillo de amasar:** “Cilindro de madera para estirar la masa” (RAE).



- **95-Macheta:** “Especie de cuchilla de hoja muy fuerte y ancha, usada especialmente para picar carne” (RAE).



- **257-Chocolatero:** Recipiente para servir y preparar el chocolate como bebida.



- **559-Hamburguesera:** Utensilio para darle a la carne picada forma de hamburguesa.



- **94-Tijeras de metal:** “Instrumento para cortar, compuesto de dos hojas de acero de un solo filo que pueden girar alrededor de un eje que las traba” (WordReference).



- **93-Tabla para cortar los alimentos:** superficie plana y de madera que sirve como base para cortar o picar los alimentos sin dañar la mesa o encimera sobre la que se ejerce dicha acción.



- **32-Tenedor rústico de madera:** “Utensilio de mesa formado por un mango con tres o cuatro púas iguales, que sirve para clavarlo en los alimentos sólidos y llevarlos a la boca” (WordReference).



- **Tazas para la leche:**



- **214-Mortero/copa romana:** “Utensilio a manera de vaso que sirve para machacar en él especias, semilla...” (RAE)”. En este caso es de madera.



- **14-Jarrón de barro.**



- **145-Plato de porcelana de flores:** “Recipiente bajo y generalmente redondo, con una concavidad en medio, que se emplea en las mesas para servir los alimentos y comer en él” (WordReference). En este caso, también servía para decorar.



- **39-Jarra de adorno.**



- **Chino:** “Colador en forma de embudo” (RAE) coloquialmente conocido como chino.



- **81-Cazo de metal:** “Utensilio de cocina que consta de un recipiente semiesférico con mango largo y que se destina a trasvasar alimentos líquidos o de poca consistencia de un recipiente a otro” (RAE).



- **101-Tazón de barro sin asa.**



- **70a y 70b Escabeles de madera:** “Asiento con respaldo, por lo general con cuatro patas, y en que solo cabe una persona” (RAE). Se trata de dos sillas de cocina antiguas.



- **38- Esenciero:** “Frasco para contener esencias” (RAE).



- **Fresquera:** Según la RAE, “especie de jaula que se coloca en sitio ventilado para conservar frescos algunos líquidos o comestibles”, o lo que es lo mismo “cámara frigorífica casera”.



- **57 a, b, c -Platos decorativos de cerámica con dibujos:** “Recipiente bajo y generalmente redondo, con una concavidad en medio y borde comúnmente plano alrededor, empleado para servir los alimentos y comer en él” (RAE).



- **539-Botella de cristal rota:** “Recipiente de cristal, vidrio, plástico u otro material, con el cuello estrecho, que sirve para contener líquidos” (RAE). En concreto, esta es de cristal.



- **19 a y b-Bandeja de plata ovalada:** “Pieza de metal o de otra materia, plana o algo cóncava, para servir, presentar o depositar cosas” (RAE).



- **24-Bandeja:** Se usaba para transportar los alimentos o platos con alimentos y poder servir.



- **87-Jarra de metal, cafetera:**



- **44-7 Cucharillas de metal:** “Cuchara pequeña de postre, café o té” (WordReference).



- **146-Aceitera vinajera:** Recipiente que contiene el aceite o el vinagre.



- **100-Fiambrera:** Recipiente con tapa en el que se lleva la comida al campo para que no se derramara la comida.



- **103-Vasos de aluminio:** vasija de aluminio para contener líquidos y beber de ella.



- **102-Pequeño cazo de aluminio:** “Utensilio de cocina que consta de un recipiente semiesférico con mango largo y que se destina a trasvasar alimentos líquidos o de poca consistencia de un recipiente a otro” (RAE).



- **63-Pequeña lechera de aluminio:** recipiente de aluminio para servir la leche.



- **64, 113-Molde/flanera de aluminio:** “Pieza en que se hace en hueco la forma que quiere darse en sólido a la materia que se vacía en él”. En este caso un metal para verter la masa de repostería. Recipiente de aluminio para cuajar el flan y dejarlo reposar antes de servir.



- **65-Manga pastelera:** “Utensilio de tela, de forma cónica, provisto de un pico de metal u otro material duro, que se utiliza para añadir nata a algunos pasteles, decorar tartas” (RAE). En este caso, toda la manga es de aluminio, dada la antigüedad del utensilio.



- **Perchero para jamones o jamonero:** Especie de palo de madera colocado en posición vertical para colgar los jamones, aunque también otro tipo de productos como ajos o pimientos secos.



- **X-ajos:** Alimento indispensable en las cocinas.
- **X-jamones:** Alimento típico de la matanza.
- **X-Hogaza:** Alimento indispensable en las cocinas.
- **X-Pimientos:** Alimento.

- **557-2 Prensador de ajos:** Utensilio de cocina para aplastar y comprimir ajos.



- **107-Garrafa de cristal envuelta en cesta de mimbre:** comúnmente conocida como damajuana, es un “recipiente de vidrio o barro cocido, de vientre voluminoso y redondeado y cuello corto, a veces protegido por un revestimiento, que sirve para contener líquidos” (RAE). Se dice que el revestimiento facilitaba el manejo de las mismas.



- **80 y 18-Batidora mecánica:** “Instrumento que mediante movimiento giratorio bate los ingredientes de alimentos, condimentos o bebidas” (RAE).



- **67-Batidor manual:** “Instrumento que mediante movimiento giratorio bate los ingredientes de alimentos, condimentos o bebidas” (RAE).



- **67- Batidor manual de chocolate:** “Instrumento que mediante movimiento giratorio bate los ingredientes de alimentos, condimentos o bebidas” (RAE).



- **86-Parte de arriba del exprimidor:** Pieza de un exprimidor en la que se coloca el alimento a exprimir.



- **121- Aceitera de metal:** Recipiente para almacenar el aceite.



- **99 y 120-Panera:** “Cesta grande sin asa, generalmente de esparto, que sirve para transportar pan” (RAE).



- **262- Bote de Canela**



- **41- Chocolatera:** Puchero para calentar leche y/o chocolate.



- **243-Almirecero:** Mueble o caja para guardar el almirez.



- **217- Almirez:** "Recipiente metálico en el que se machaca pan, ajo, perejil..." (Cámara, 2011).
- **215-Cazo pequeño de cobre/ 216-cazo mediano de cobre/ 284-cazo de cobre:** "Utensilio de cocina que consta de un recipiente semiesférico con mango largo y que se destina a trasvasar alimentos líquidos o de poca consistencia de un recipiente a otro" (RAE).



- **6-Cántaro negro:** “Recipiente de barro, estrecho de boca y ancha barriga, con un asa” (Cámara,2011).



- **22-Botijo:** “Vasija de barro poroso que se usa para refrescar el agua, de vientre abultado, con asa en la parte superior, a uno de los lados boca para llenarlo de agua, y al opuesto un pitorro para beber” (RAE).



- **25-Cántaro rojo:** “Recipiente de barro, estrecho de boca y ancha barriga, con un asa” (Cámara,2011).



- **21-Cántaro de barro negro repetido:** “Recipiente de barro, estrecho de boca y ancha barriga, con un asa” (Cámara,2011).



- **20-Cantarera:** “Armazón de madera que sirve para poner los cántaros” (RAE).



- **56a y b- 2 Medias fuentes:** para presentar y servir alimentos.



- **136-Cantara de leche:** Recipiente para almacenar la leche.



- **372, 61 a,b,c,d- 4 Fuentes de barro o barreños:** “Vasija de barro, metal, plástico, etc., de bastante capacidad, generalmente más ancha por la boca que por la base” (RAE).



- **98-Cubiertos de madera:** “Juego compuesto de cuchara, tenedor y cuchillo” (RAE).



- **60a, b,c,d- 5 Pucheros grandes de barro:** “Las cazuelas de barro son idóneas para la elaboración de comidas tradicionales, la preparación de alimentos de una forma lenta, como los guisos con legumbres, estofados de carne y verduras, que necesitan tiempos largos de cocción” (Alambique).



- **73-Cafetera de porcelana:** “Recipiente para preparar o servir el café” (RAE).



- **123- Puchero pequeño:** “Recipiente para guisar, de barro u otro material, más alto que ancho y algo abombado” (WordReference).



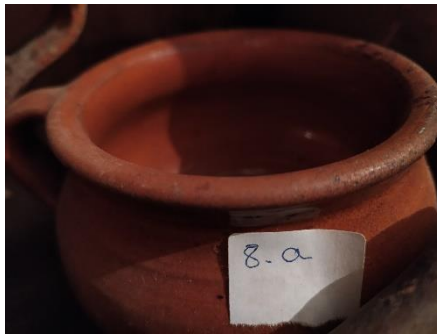
- **68-Plato decorativo:** Plato decorado en porcelana para adornar las paredes.



- **Jarro pequeño decorado**



- **8a y8b-2 Pucheros pequeños de barro:** “Recipiente para guisar, de barro u otro material, más alto que ancho y algo abombado” (WordReference).



- **49-Alacena:** “Armario, generalmente empotrado, con puertas y estantes, donde se guardan diversos objetos” (RAE).



- **110-Cuchara de hueso:** Pala de madera para cocinar.



- **36a, b,c- 3 jarras de vino:** recipientes para almacenar vino. En este caso son de cerámica y están decorados.



- **131-Salvamanteles repetido:** utensilio que, de acuerdo con lo establecido por la RAE, “se pone en la mesa debajo de las fuentes, botellas, vasos, etc., para proteger el mantel”.



- **2 chuchillos:** “Instrumento para cortar formado por una hoja de metal de un corte solo y con mango” (RAE).



- **212-Pasapures:** “Utensilio de cocina para colar y homogeneizar, mediante presión, patatas, verduras, legumbres, etc., después de cocidas” (RAE).



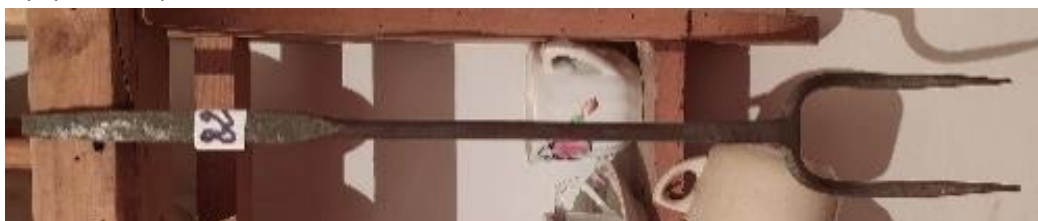
- **518-Porrón de cristal:** “Vasija de vidrio de forma cónica usada para beber vino por el pitorro” (Cámara, 2011).



- **55-Escurreplatos:** “Mueble usado junto a los fregaderos para poner a escurrir las vasijas fregadas” (RAE).



- **82-Tenedor de metal pincho:** “Instrumento de mesa en forma de horca, con dos o más púas y que sirve para comer alimentos sólidos” (RAE).



- **52-Jarra de vino**



- **134-Portavelas o palmatoria:** provista de una vela enrollada y superpuesta encima de un plato. Consistía en encenderla y que se fuera prendiendo.
➤ **629-Vela enrollada**



- **3-Morillo:** “Cada uno de los caballetes de hierro que se ponen en el hogar para sustentar la leña” (RAE).



- **15-jarra de vino con tapa:**



- **515- Pastillero**



- **Candil de carburo.**



- **16-Hornillo antiguo:** “Horno o utensilio similar de pequeño tamaño que es portátil y se usa para cocinar” (RAE). En cuanto al funcionamiento, se abría la tapa y, posteriormente, se introducía la comida encima de una bandejita y así es como se cocinaba dentro.



- **551-Hornillo de gas (como el butano):** servía para hacer la comida.



- **47-Fruterero:** Según la RAE, dicho de un utensilio “que sirve para llevar o para contener fruta”.



- **74- Apagachispas:** Chapa de metal para delimitar el fuego.



- **Trasfuego:** Chapa pegada a la pared para protegerla del fuego y sujetarlo.



- **130-Puchero de porcelana:** “Vasija de barro, porcelana, loza, cristal, etc., con cuello y boca anchos y una o dos asas” (RAE). En concreto, esta es de barro y se usaba para contener líquidos.
- **124-Tapa pequeña de hierro:** Cobertera de metal para cubrir el puchero.



- **35-Puchero de hierro grande.**



- **284-Garrafón:** Vasija ancha de cuello largo, por lo común de vidrio, recubierta de mimbre, para contener vino.
- **Navaja:** “Cuchillo cuya hoja puede doblarse sobre el mango para que el filo quede guardado entre las dos cachas o en una hendidura a propósito” (RAE).

